آلو بخارے اور املی کا شربت

اجزاء:

املی کا گودا............. آدھا کپ

آلو بخارے............. ایک کپ

براؤن شوگر............. آدھا کپ

نمک............. ایک چوتھائی چائے کا چمچ

کالا نمک............. آدھا چائے کا چمچ

بھنا کٹا زیرہ............. آدھا چائے کا چمچ

اجوائن............. ایک چوتھائی چائے کا چمچ

برف............. حسب

ضرورت

پودینے کے پتے............. گارنش ے لئے

ترکیب:

آلو بخارے دو کپ پانی میں بھگو کر ابال لیں۔جب ابل جائیں تو پانی میں سے نکال لیں۔
اب آلو بخارے کا گودا الگ کر لیں۔پھر اس میں املی کا سریپ اور براؤن شوگر ڈالیں۔
ساتھ میں نمک اور کالا نمک ڈال کر یہاں تک پکائیں کہ ٹیکسچر گاڑھا ہو جائے۔
اس میکے بعد ٹھنڈا کر کے برنی میں بھر لیں۔
مکسچر کو ٹھنڈے پانی میں مکس کریں اور پودینے کے پتے سے گارنش کر کے ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔

0307-8162003